

AGR. GIAN PIERO MARRONE

Marrone Langhe Favorita



Farge og aroma: Lys strågul farge med grønne toner. Svært intens, nesten aromatisk duft som minner om appelsin- og citrusblomster. Smak: Frisk smak med en lett bitter ettersmak, der druene har oppnådd perfekt modning i løpet av den første uken i september. Druetype: 100 % Favorita Jordsmonn: Nordvestvendt eksponering, beliggenhet på 300 moh. Disse åsene, som har en geologisk ung opprinnelse, har et overflatelag med hovedsakelig kalkholdig jord, rik på kvarts-sand og svært fin kalkstein, som veksler med kompakte lag av grå sandstein. Gjennomsnittlig plantingsår: 1995, tradisjonell Guyot-opbinding. Manuell innhøstning, tidlig i september. Rett etter innhøsting lagres druene i kjølerom hvor temperaturen senkes til 6 °C – avgjørende for å bevare aromaene under pressing. Kaldmaserasjon i kontakt med skallene i 4 timer. Gjæring i ståltanker ved 16 °C, og modning...

Horeca veil. eksl. mva: **281,72**



Aperitiff/avec



Friskhet



Favorita 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



Urter, tropisk frukt, krydder og honning på smak.

Vinmonopol nr	16316301	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-